LA CARTE

LE MENU DU MARCHÉ - 25€

LE MIDI EN SEMAINE / Entrée du jour - 5€ • Plat du jour - 15€ • Dessert du jour - 5€

MENU SIGNATURE - 39€ • *Tous les jours, midi et soir*

Carpaccio de bœuf de race Bazadaise de M. Laurent Groussin,
roquette et vieux parmesan, vinaigrette à la truffe de M. Guillame Gé
ou
Poulpe de roche, mariné au paprika,
jambon "kintoa" de M. Pierre Oteiza, espuma piquillos
•
Poisson sauvage,
risotto comme une paëlla, sauce chorizo
ou
Cuisse de canard de La ferme Queyran à Bernos Beaulac,
soufflé de pommes de terre au raifort, jus de volaille
•
Assiette de fromages affinés - Mme Deruelle
ou
Comme une Pavlova, ananas et fèves tonka

AVEC ACCORD METS ET VINS - 25€ / 3 VINS DU CHÂTEAU

1 verre de Petit Guiraud - 2015
Le second vin du château, le Petit Guiraud nous séduit par sa fraîcheur et ses sucres aériens

1 verre de G de Guiraud - 2017
Le Bordeaux Blanc sec de la propriété. Précision et élégance en sont les maîtres mots

1 verre de Château Guiraud - 2004
Le millésime 2004 porte la signature Château Guiraud : Beau et vibrant. Des arômes de fleurs fraiches, de poire et de citron vert confit

LES HUÎTRES DE JOËL DUPUCH

Ostréiculteur au Cap Ferret - " Les Parcs de l'Impératrice "
Par 6 ou 9 ou 12 - 2€ la pièce

APÉRITIF

Sauternes gourmand accompagné de trois bouchées salées
Un verre de Petit Guiraud 2015 - 15€
Le second vin du château, le Petit Guiraud nous séduit par sa fraîcheur et ses sucres aériens

CAVIAR - *Dégustation de caviar de la **maison Sturia***

Oscietre Classic - Boîte de 30g - 48€
Ses grains fondants aux teintes mordorées concentrent des saveurs marines et des notes de fruits secs

Oscietre Grand Cru - Boîte de 30g - 65€
Caviar d'exception, grains lumineux, avec une fermeté et une couleur des plus rares dans la palette du caviar

Servi avec des blinis, de la crème à la vodka et citron vert

POUR COMMENCER

Filets de maquereaux légèrement cuits,
citron confit du jardin du château et salsa verde - 9€

Poireaux vinaigrette - Œuf croustillant et jambon "kintoa" de M. Pierre Oteiza - 12€

Escargots petits gris de la ferme "La Noune"
de M. Hervé Gaillard à Brach, boudin noir de M. Planty, sauce tomate - 16€

Foie gras de canard de Chalosse fumé et confit
de M. Sokolovitch, baby poires pochées aux épices - 18€

PLATS DU TERROIR

Coquelet* entier Maison Peyriguet - Saint Sever, rôti au thym du jardin du château - 22€

Cochon* fermier rôti - Salade de chou blanc et pommes de terre confites -25€

Bœuf de race Bazadaise* de M. Laurent Groussin
Méli-mélo de légumes, jus bordelais - 27€

Pigeon* de M. DULEAU - Brannens,
rôti entier, betterave en différentes textures, jus de volaille - 28€

Côte de bœuf - Blonde d'Aquitaine* - 65€

Poisson sauvage
Risotto comme une paëlla, sauce chorizo - 25€

*« Liste des allergènes disponible, nous consulter » / *Viandes d'origine française*

FROMAGES

Assiette de **fromages affinés** - *Fromagerie - Mme Deruelle* - 9€

Plateau de fromages à partager - *Fromagerie - Mme Deruelle* - 18€

DESSERTS À L'ASSIETTE

Poire confite au Sauternes du Château,
croquant aux amandes et crème glacée yoghourt - 9€

Tarte Tatin - Véritable tarte tatin cuite à la poêle - 9€

Le café gourmand de La Chapelle - 10€

Macaron, chocolat, citronnelle, sorbet citron vert - 12€

Sauternes gourmand accompagné de trois bouchées sucrées

Un verre de Petit Guiraud 2015 - 15€
Le second vin du château, le Petit Guiraud nous séduit par sa fraîcheur et ses sucres aériens

POUR LES ENFANTS - 15€

Pièce de boeuf **ou** fish and chips
Légumes de saison **ou** Pommes de terre campagnardes

Assortiment de mignardises **ou** coupe de glace
Avec une boisson - Jus de fruits Pago 20 cl / Coca-cola 33 cl / Sirop à l'eau 20 cl

1 CHÂTEAU GUIRAUD - 33 210 SAUTERNES - 05 40 24 85 45